

LE PIN DES LANDES

On ne voit en passant par les Landes désertes,
Vrai Sahara français, poudré de sable blanc,
Surgir de l'herbe sèche et des flaques d'eaux vertes
D'autre arbre que le pin avec sa plaie au flanc,

Car, pour lui dérober ses larmes de résine,
L'homme, avare bourreau de la création,
Qui ne vit qu'aux dépens de ceux qu'il assassine,
Dans son tronc douloureux ouvre un large sillon !

Sans regretter son sang qui coule goutte à goutte,
Le pin verse son baume et sa sève qui bout,
Et se tient toujours droit sur le bord de la route,
Comme un soldat blessé qui veut mourir debout.

Le poète est ainsi dans les Landes du monde ;
Lorsqu'il est sans blessure, il garde son trésor.
Il faut qu'il ait au cœur une entaille profonde
Pour épancher ses vers, divines larmes d'or !

—

Théophile Gautier

Homage to the Parisian terroir... Grégory Spinelli's "champignon crème"...
light gravlax of gilthead seabream with "lardo di Colonnata",
fresh Périgord walnuts, vinaigrette with hints of Douglas fir
or
A whiff of iodine around the Kristal caviar from the Lake of a Thousand Islets...
natural hollow oyster from the Beaulieu family in Brittany,
sea herbs served in a jelly of shellfish jus and dashi
(Suppl. 60€)

Duck foie gras from the Landes region, selected for us
by the Dupérier family in Souprosse…
just roasted with sesame and buckwheat seeds,
kiwi enhanced with Sancho leaves, acidity of a sake sauce

"Kriaxera" duck filet from Perekabia farm…
supreme roasted "à la goutte de sang", still slightly pink,
raviole with yellow beetroot, pear, confit ginger and green shiso,
reduced duck consommé enriched with 'molé poblano'
or
The unmissable blue lobster Tandoori…
carrot and confit citrus fruit mousseline,
Lampong pepper reduction with fresh coriander and beurre noisette
(Suppl. 55€)

When quince teams up with two desserts from my childhood…
poached piece, compote and sorbet with bergamot zest,
rice pudding with sake, chai spice crumble,
chantilly infused with basmati rice
or
Peruvian chocolate from Nicolas Berger and Iranian saffron…
like a reinterpretation of a 'rose des sables'…
45% milk chocolate panna cotta, 75% dark chocolate sauce and mousse,
ice cream with saffron stigmas, cocoa bean skins coated in caramel and chocolate
or
The authentic baba, our signature dessert…
soaked in Darroze Armagnac of your choice,
compote of Williams pears with green cardamom and Madagascar vanilla,
coffee praline, white coffee ice cream,
chantilly with coffee and roasted Madagascar vanilla
(Suppl. 18€)

110€

Matured cheese from the Basque country selected by Beñat…(suppl.28€)
Wine pairing at 75€